



Bijgerechten

Foccacia met bloemen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 milliliters water (lauw)
25 milliliters olijfolie
250 gram bloem
1 theelepel zout
1 handvol olijf
7 gram gist
1/2 puntpaprika (gele)
5 kerstomaatjes
1 rode ui
takje bladpeterselie
rozemarijntakje
olijfolie

Bereidingswijze

Meng de bloem met het zout en los de gist op in het warm water.

Maak een kuiltje in de bloem, giet het gistwater erin met de olijfolie en kneed gedurende 10 minuten tot een deegbal.

Leg het deeg in een kom, dek af met een vochtige doek en laat 45 minuten rijzen op de verwarming.

Haal het deeg er opnieuw bij, leg het op een bakplaat met bakpapier en druk het met de handen plat tot een ovaal, leg het deeg met bakpapier in een ovenschotel.

Maak met de groenten en verse kruiden bloemen in het deeg, gebruik de rozemarijn en peterselie als steeltjes en de paprika, rode ui, tomaatjes en olijven als bloemen en bijtje.

Duw ze voldoende in het deeg en besmeer de focaccia rondom de tekening met olijfolie, schuif in een voorverwarmde oven van 200 °C gedurende 15-20 minuten.

Keukenbenodigdheden

Oven

